

gono il vero senso di una regione. A primavera i declivi dei colli si riempiono di antiche signore sapientissime, che sanno dove trovare le erbe migliori e sanno anche trasformarle in cibi perfetti, così come in altre stagioni quelle signore sanno dove trovare lamponi, sambuco, corbezzoli e more per confetture prelibate, che vengono allineate sugli scaffali insieme alla strepitosa marmellata di marroni, con cioccolata e cognac, raffinatissimo frutto dell'autunno.



castagne, piatto unico dei vecchi minatori, che la preparavano da sé – senza ricorrere all'aiuto delle donne, il più delle volte, perché si trattava di un piatto 'maschio' che richiedeva una forza eccezionale, da boscaioli. E poi magari la sera quella polenta avanzata si friggeva nelle padelle annerite dagli anni, nei camini fumanti e profumati delle legna di questi

boschi, come sono rievocati nella poesia di Montale che celebra l'Amiata. È per questo che un territorio si trasforma in tradizione e la tradizione diventa cibo: è così che un territorio si può gustare e annusare e la cultura può passare attraverso le papille gustative. L'Amiata salva questa sua cultura imparando dalla tradizione e sforzandosi di ripercorrere, con i mezzi antichi, gli antichi gusti: i salumi, i vini, i frutti del bosco sono tutti a disposizione di chi visiterà l'Amiata durante Amiata a Tavola e vorrà portarsela via nel ricordo e nell'esperienza di un territorio da mangiare.

Dalle case si spande verso la montagna l'odore del sugo di carne, oppure il delicato profumo della polenta di

boschi, come sono rievocati nella poesia di Montale che celebra l'Amiata.

È per questo che un territorio si trasforma in tradizione e la tradizione diventa cibo: è così che un territorio si può gustare e annusare e la cultura può passare attraverso le papille gustative. L'Amiata salva questa sua cultura imparando dalla tradizione e sforzandosi di ripercorrere, con i mezzi antichi, gli antichi gusti: i salumi, i vini, i frutti del bosco sono tutti a disposizione di chi visiterà l'Amiata durante Amiata a Tavola e vorrà portarsela via nel ricordo e nell'esperienza di un territorio da mangiare.

I percorsi degli antichi sapori

➤ **L'OFFERTA DEI CENSI E IL PRIMO RITO DEL FUOCO I SAPORI DELL'AUTUNNO**
DAL 21 AL 23 NOVEMBRE 2003

21 novembre

19,00 - Abbadia San Salvatore, Sala Carli.
Brindisi propiziatorio con degustazioni guidate di oli appena franti.
Cena AMIATA A TAVOLA.

22 novembre

10,00 - Roccalbegna. Visite ai frantoi, con assaggi di olio.

11,00 - Visita al Museo dell'Oratorio, Crocifisso di Luca di Tommè. Trittico di Ambrogio Lorenzetti.

12,00 - La Focarazza al Museo etnografico di Santa Caterina. Assaggi di biscotto salato e di formaggi.

Si possono prenotare visite a cavallo, in mountain-bike, a piedi, nella Strada della Castagna.

13,00 - Arcidosso, Castel del Piano. Pranzo nei ristoranti della Strada della Castagna a base dei frutti autunnali: castagne, funghi e vino novello.

16,30 - La rocca e il borgo di Piancastagnaio.

18,00 - Piancastagnaio. Corso di micologia: alla scoperta dei funghi dell'Amiata.

Cena AMIATA A TAVOLA.

23 novembre

10,00 - Abbadia San Salvatore.

Rievocazione medievale dell'Offerta dei Censi all'Abate.

11,30 - Mercatino delle antiche arti e dei mestieri di un tempo, visita del centro storico, con le sue case gotiche.

13,00 - Tavolata finale nei ristoranti AMIATA A TAVOLA con degustazione di pasta fatta in casa, vino novello, funghi, castagne e dolci locali.

